

Solutions for wine making

Tanin Gallique à l'alcool

Tanin de noix de galle extrait à l'alcool

Grâce à son caractère anti-oxydant, antiseptique et inhibiteur de l'activité laccase, le Tanin Gallique à l'alcool protège les qualités organoleptiques et aromatiques des vins blancs et rosés. Utilisé comme auxiliaire de collage, il accélère la précipitation des protéines en excès.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> **Le Tanin gallique à l'alcool** compte parmi les tannins les plus fins, ce qui le rend idéal pour l'élaboration des vins blancs et rosés.
> Son excellent pouvoir anti-oxydant permet d'optimiser les macérations pelliculaire.
> Son action d'inhibition de l'activité laccase en fait un outil complémentaire efficace de la protection des vendanges botrytisées.
> Enfin, le **Tanin gallique à l'alcool** facilite l'élimination des goûts de réduit et diminue le risque d'instabilité protéique.

MODE D'EMPLOI

> Dissoudre la quantité de **Tanin gallique à l'alcool** dans de l'eau chaude (40℃) et introduire dans le moût ou le vin en assurant une distribution homogène.

DOSES D'EMPLOI

> Vendange botrytisée et fort pH	5 à 10g/hl
> Elimination des protéines	5 à 10g/hl
> Amélioration du collage et dégustation (réduction)	3 à 5g/hl
> Mise en bouteille de vin effervescent	2 à 4g/hl

CONDITIONNEMENT

> Poche de 500 g et 1 kg, fût de 25kg

CONSERVATION

> Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

GR-25/07/2008

Tanin - Taninos - Tanino Anino - Tannin - Tannini
T

LAMOTHE-ABIET
B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com